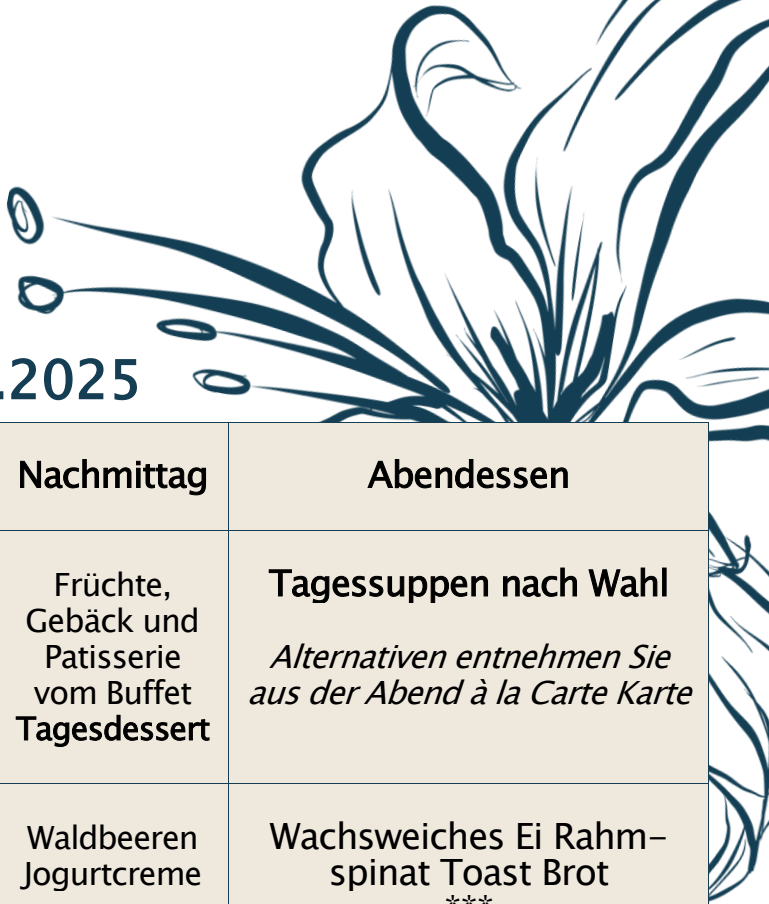


TERTIANUM

Café im Park



Wochen Menüplan im Wismetpark vom 09.06.–15.06.2025

Frühstück	Vorspeisen	Mittagessen / Tagesmenu		Nachmittag	Abendessen
Geniessen Sie das Z`morge Buffet auf Rädern ab 07.30–10.00	Salat vom Buffet *** Tagessuppen	<i>Unser à la Carte Angebot entnehmen Sie bitte aus der Mittagsspeisekarte</i> <i>Preis pro Menü inkl. 8.1% Mwst. 25.00 CHF</i> <i>Täglich inkl. Suppe, Salat, Dessert &Kaffee & Mineral</i>		Früchte, Gebäck und Patisserie vom Buffet Tagesdessert	Tagessuppen nach Wahl <i>Alternativen entnehmen Sie aus der Abend à la Carte Karte</i>
Montag	Brokkoli Suppe *** Geflügelbouillon mit Einlage	Poulet geschnetztes Winzer Art (Speckstreifen, Trauben) Butter Nudeln		Waldbeeren Jogurtcreme	Wachsweiches Ei Rahm–spinat Toast Brot *** Vanille Plunder mit Pfirsich
Dienstag	Kartoffelsuppe mit Knoblauch Chip *** Geflügelbouillon mit Einlage	Spaghetti Carbonara Schinkenstreifen, Ei, Parmesan		Himbeer Espuma	Militär Käseschnitte *** Maluns mit Apfelmus
Mittwoch	Apfel Chili Suppe *** Geflügelbouillon mit Einlage	Frischer Ofenfleischkäse Spiegelei Bratensauce, Kräuterkartoffelpüree		Gebrannte Creme Nusskrokant	Gemischte belegte Brötli *** Zwetschgentschu
Donnerstag	Garten Erbsensuppe *** Geflügelbouillon mit Einlage	Überbackene Cannelloni SpinatRicotta, Käse, Tomatenragout		Meringues mit Rahm	Griechischer Salat *** Bircher Müsli
Freitag	Gemüsecremesuppe *** Geflügelbouillon mit Einlage	Pochiertes Lachssteak Estragon Sauce auf Gemüsereis	Freitag ist Wähentag Apfel–Zimtwähe Käsewähe	Coupe Dänemark	Waliser Rösti Birnen, Schinken & Käse *** Milchreis mit Waldbeer Kompott
Samstag	Rüebli-suppe mit Orangen *** Geflügelbouillon mit Einlage	Mageres Siedfleisch auf Wurzelgemüse fri-scher Meerrettich & Schnittlauch Kartoffeln		Schlorzifladen	Wienerli im Teig *** Omas Kartoffelpuffer mit Rhabarberkompott
Sonntag	Karottencremesuppe *** Geflügelbouillon mit Einlage	Geschmorte Kalbsbrustschnitte Gremolata Tessiner Polenta Bramata		Crème Schnitte	Wismetteller *** Wassermelonen Carpaccio Rucola & Parmesan
* * * W O C H E N A L T E R N A T I V E N * * *					
Fleischig Knusprige Pouletschenkel an Rosmarinjus mediterranes Gemüse Parmesan Pommes		Gmüesig Spanische Gemüse Omelette auf Coleslaw Salat			

Sommerfest 2025

ern, lachen und ge-
Wismetpark.
2025

Fleisch/Fisch-Deklaration
Unser Partner für Fleisch und Fisch sind die Traita fina AG und G.Bianchi AG.
Wir verwenden Schweine-, Rind-, Kalb- und Pouletfleisch ausschliesslich aus der Schweiz, Lammfleisch aus Neuseeland, welches mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein kann und Kaninchen aus Ungarn aus in der Schweiz nicht zugelassener Haltungsform. Schinken entspricht dem Erzeugnis Hinterschinken. Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten oder den Fischfanggebieten wenden Sie sich an unseren Service oder direkt an die Tagesverantwortung der Küche. Gerne geben wir Ihnen Auskunft.
Tertianum Wismetpark • Wismetstrasse 6 • 8872 Weesen / Tel. 055 616 65 65 • Wismetpark@tertianum.ch • www.tertianum.ch

Sommerfest 2025

Feiern, lachen und ge-niessen im Wismetpark.
Samstag, 14. Juni 2025